**Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | FDE408 GIDA KALİTE KONTROL |
| Dersin Sorumlusu | PROF. DR. KEZBAN CANDOĞAN |
| Dersin Düzeyi | LİSANS |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Dersin Türü | ZORUNLU |
| Dersin İçeriği | Kalite kavramı ve gıda kalite kriterleri, kalite güvencede temel kavramlar ve ilgili tanımlar (ISO, GMP, HACCP, GAP), kalite güvence organizasyonu ve görevleri, kalite kontrol kartları ve yorumu, gıdalarda renk, tekstür ve reolojik özellikler, gıdaların duyusal özellikleri ve duyusal analiz yöntemleri, gıda kalitesi ile ilgili ulusal ve uluslararası standartlar, gıdalarda kalite değişimi, kontrol ölçütleri ve raf ömrü, gıdalarda kusur tipleri ve belirlenmesi |
| Dersin Amacı | Gıdaların kalite öğeleri, ölçüm yöntemleri ve kalite sistemleri konusunda bilgi verilerek kalitenin önceden güvence altına alınması ve geliştirilmesi konusunda yetkinleştirme |
| Dersin Süresi | 3 SAAT/HAFTA |
| Eğitim Dili | İNGİLİZCE |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | Early, R. 1995. Guide to Quality Management Systems for the Food Industry. 308p. Springer.Topal, Ş. 1996. Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri. TÜBİTAK-MAM Matbaası. Gebze/Kocaeli 225s.Altuğ, T. 1999. Gıda Kalite Kontrolü. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayını. Bornova/İzmir. 157 s.Vasconcellos, J. A. 2003. Quality Assurance for the Food Industry: A Practical Approach. 448p. CRC Press.Goetsch, D.L., Davis, S. 2003. Quality Management: Introduction to Total Quality Management for production, Processing and Services. 858 p. Prentice Hal |
| Dersin Kredisi | 3 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 |  |